

# QSFP Schollenfilet

Bei so viel zartem Genuss ist selbst die Scholle platt. Das Fleisch der beliebten Scholle ist besonders mager und unglaublich zart. Berühmt für vielerlei Klassiker, wie etwa Scholle Finkenwerder Art, eignet sich der delikate Plattfisch vor allem für eine schonende Zubereitung mit Speck, Kartoffeln und allem, was sonst noch richtig gut schmeckt. Auch vom Blech, mit frischer Zitrone und warmen Safran-Gurken macht das feine Fleisch am Gaumen einiges her. Entdecken Sie auch unser Highlight aus dem Frischeparadies: QSFP Schollenfilets auf Perlgraupenrisotto mit Kürbis an gebackenem Rucola.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik, 27.5 Island und Färöer
Fanggerätekategorie	Schleppnetz, Angel, Wadennetz
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	QSFP
Herkunft	Island
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

ISG Iceland Seafood GmbH  
Großer Grasbrook 9 20457 Hamburg Deutschland